

*Ideas y Tendencias*

# INTERIORES

AÑO 24 NÚMERO 270 PVP 5 €

RINCONES AL AIRE LIBRE / ILUMINACIÓN EXTERIOR / JARDINES QUE ENAMORAN



**GRANDES  
TALENTOS**

**PIEZAS, CREADORES  
E ICONOS QUE  
MARCAN TENDENCIA**





## COLOCAR DOS FRENTES PARALELOS

Esta distribución es ideal en estancias alargadas y en las que tienen dos puertas de acceso enfrentadas; resulta perfecta para instalar un office en uno de sus extremos. El único requisito es que quede una zona de paso de más de 120 cm, como en esta cocina, de **Santos**.



## COCINA DISTRIBUIDA EN L

Se distingue por sus dos frentes perpendiculares y por adaptarse (prácticamente) a todo tipo de espacios, tanto de planta cuadrada como rectangular, como se ve en este ambiente, de **Scavolini**. Es una de las distribuciones más habituales en la cocina y permite instalar un office.



## COCINAS ABIERTAS AL SALÓN COMEDOR DE LA VIVIENDA

En estos espacios se suele optar por una disposición de los elementos en línea o bien por instalar una isla o península, como en esta imagen, de **Diomo**. Para que la integración sea total, se puede apostar por idénticos materiales o por tonalidades similares.

## CON ISLA CENTRAL DE TRABAJO

Las cocinas amplias o abiertas permiten instalar una isla. Una distribución con muchas ventajas: gran capacidad de almacenaje, una superficie extra de trabajo y espacio para un office, como en este ambiente, de **Alvic**.



## Tamara López

Marketing Manager  
de Diomo

Disfrutar de una cocina práctica y personalizada no sólo es posible, sino que conseguirlo resulta mucho más fácil de lo que pueda parecer de entrada. La clave es la distribución. Y es que ésta resulta determinante para maximizar el espacio para guardar, favorecer la entrada de luz natural y multiplicar la funcionalidad. Pero también para simplificar las tareas cotidianas. Y es aquí donde entra “en juego” el llamado triángulo de trabajo, una línea imaginaria de movimientos que une las tres zonas principales de la estancia –aguas, cocción y almacenaje– y que permite planificar la mejor disposición de los elementos en cada proyecto. Esta puede ser con isla, con península, en L, en U, en línea o en paralelo. ¿Cuál te gustaría para tu cocina?